

# GESCHÜTTELT ... UND GERÜHRT

**T**

Thomas Weinberger hat einen besonderen Beruf: Er unterrichtet an der Münchner Barschule, die sich auf die hochwertige Ausbildung von Barkeepern spezialisiert hat. Hier lernen Interessierte seit 2003 alles, was für den Beruf eines Barkeepers wichtig ist: Was gibt es in der täglichen Arbeit, geschäftlich und rechtlich zu wissen? Wie unterhalte ich meine Gäste?

Gegründet wurde die staatlich anerkannte Schule von Matthias Knorr und seiner Frau Anna, die beide zahlreiche Auszeichnungen in Bartending-Wettbewerben gewannen. Jährlich absolvieren über 500 Lehrlinge aus dem gesamten deutschsprachigen Raum Seminare in der Schule im Münchner Osten. Der Kurs „Classic Bartending“ zum Beispiel umfasst Grundlagen und detailliertes Fachwissen aus den Bereichen Waren- und Getränkekunde. Interessierte, die Rasanteres bevorzugen, können sich im Seminar „Flair Bartending“ die Kunst aneignen, Cocktails mit spektakulären Showeinlagen zuzubereiten oder im Kurs „Bar Magic“ erfahren, wie man seine Gäste sprichwörtlich verzaubert. Nach der Ausbildung

wartet die Schule mit zahlreichen Berufskontakten auf, die bis hin zu internationalen Traumjobs auf Kreuzfahrtschiffen reichen. Dennoch gilt: Ohne Fleiß kein Preis. Pro Prüfung fallen im Schnitt 25-30% aller Lehrlinge durch – und das trotz der relativ hohen Kosten, die von einigen hundert € für Schnupperkurse bis zu über 3.000 € für die Ausbildung zum IHK-Barmeister reichen. Die Ausbildung besteht nicht allein aus der Zubereitung von Drinks. Vielmehr müssen Rezepte, Geschäfts- und Sicherheitsregeln erlernt werden. Für Weinberger, der diverse Auszeichnungen als Barkeeper gewonnen hat, lautet die erste Regel allerdings: „Ein guter Barkeeper steht nicht selbst im Mittelpunkt, sondern sorgt durch ideale Servicequalität dafür, dass sich alles um die Gäste und Getränke dreht.“

Das Team der Barschule München: (v.l.n.r.): Thomas Weinberger zusammen mit dem Gründerpaar Anna und Matthias Knorr



## Thomas' Lieblingscocktail

Gute Cocktails gibt es bekanntlich zu tausenden. Hier verrät Thomas Weinberger sein persönliches Lieblingsrezept:

### Gin Tea Style

3cl Gin  
2cl Bols Green Tea  
2cl Limettensaft  
2cl Rohrzuckersirup  
Zutaten auf Eis shaken und auffüllen mit  
8cl Rivella Green Tea

Deko: Wacholder,  
Limettenzeste,  
Kirschen



**BARSCHULE MÜNCHEN**  
BY MODERN BARTENDING  
Klausenburger Straße 9  
81677 München  
[www.barschule-muenchen.de](http://www.barschule-muenchen.de)